
Blomsterbergs Lakrids crème brûlée

13. juli 2010 kl. 20:00 på DR1

Crème Brûlée

(05:30)

4 stk. i porcelæns ægge pander á 250 ml.

100 g. rørsukker

1,3 dl. æggeblommer

6,5 dl. piskefløde

1 ½ tsk. lakridspulver

ca. 100 g. rørsukker til at karamellisere med...

Fyld din bradepande halvt op med vand og stil vandbadet i en 150 grader varm ovn.

Rørsukker og æggeblommer piskes til æggesnaps med en håndmikser. Rør lakridspulveret i "snapsen".

Piskefløden koges op og tages af varmen. Tilsæt "lakridssnapsen" den brandvarme piskefløde lidt ad gangen, mens der stadig piskes, således at fløden legerer blommerne let. Skum det øverste skum af og fordel legeringen i 4 crème brûlée skåle.

Placer de fyldte skåle forsigtigt i det varme vandbad. Bages i ca. 30 minutter. De bagte crème brûlée'er tages forsigtigt op af vandbadet og afkøles helt i køleskab, minimum 3 timer eller gerne til næste dag..

De iskolde crème brûlée'er drysses med et ultra tyndt, men jævnt lag rørsukker. Sukkeret karameliseres hurtigt med en bundsenbrænder, inden de serveres....

© Copyright DR 2010. Materialet må ikke gengives uden tilladelse jævnfør lov om ophavsret.